



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Vario-Induktionskochfeld mit 90 cm Breite - Breiter Herd ist Goldes wert

Wir haben auf den unterschiedlichsten Herden gekocht. Jede Herdart hat dabei ihre Vor-, aber auch Nachteile. Gas, Ceran, Induktion,... Unabhängig davon hat sich aber eine große Kochfläche als unschätzbare Vorteil erwiesen. Je breiter ein Kochfeld ist, desto müheloser lässt es sich kochen.



Foto Norbert Fricke

Wir verwenden derzeit ein Siemens Vario-Induktionskochfeld mit 90 cm Breite. Fantastisch! Man hat jede Menge Platz für Töpfe und Pfannen. Nirgendwo stößt etwas gegeneinander. Und das bei gleichzeitig 5 Kochutensilien. So macht Kochen einfach noch mehr Spaß. Der Nachteil des breiten Kochfeldes: es kostet mehr als die üblichen 60 cm schmalen Felder, und in der Küche muss der benötigte Platz auch vorhanden sein.